

伝統と先端と

SYNERGIES ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

l'artisanat local japonais à la pointe de l'innovation

8^e édition « Arts de la table »

Synergies entre tradition et modernité

L’artisanat local japonais à la pointe de l’innovation

8^e édition « Arts de la table »

伝統と先端と ～日本の地方の底力～ «食»

Cette exposition vise à mettre en exergue les œuvres d’art et les industries au savoir-faire artisanal et traditionnel, ancrées et disséminées à travers les différentes régions du Japon. Découvrez ces œuvres locales méconnues, réalisées et fabriquées grâce aux technologies de pointe de différents domaines, et qui intègrent avec modernité le mode de vie contemporain.

Pour la 8^e édition de cette exposition, nous vous invitons à découvrir 108 produits et objets, liés au thème « culinaire ». Vous y retrouverez des produits indispensables à la cuisine, tels que de la coutellerie et des ustensiles, ou encore des couteaux japonais, mais également des produits artistiques, destinés à sublimer esthétiquement vos plats et votre table à manger. On retrouve notamment parmi eux des dessous-de-verre en textile traditionnel, ou encore de la vaisselle élégante décorée à la feuille d’or. L’incorporation de ces objets artisanaux et traditionnels au sein du mode de vie et de la culture culinaire française permet d’avoir aujourd’hui une approche esthétique nouvelle, pour votre plus grand plaisir. Tous les objets exposés sont disponibles à la vente sur place.

Nous vous invitons également à venir découvrir dans l’espace dédié une exposition surprise sur une table à manger dont l’intégralité de la vaisselle et des objets traditionnels sera rigoureusement sélectionnée par une designer française. Ce projet expérimental vise à faire une proposition d’un mélange culturel, afin d’intégrer l’artisanat japonais traditionnel à l’univers totalement différent de la culture culinaire française.

Nous espérons de tout cœur que cette exposition permettra au plus grand nombre d’entre vous de découvrir et d’apprécier ces œuvres artisanales et traditionnelles japonaises, issues de diverses régions, et, pourquoi pas, de rencontrer l’objet ou l’œuvre qui vous correspond.

Organisateur

Le Centre japonais des collectivités locales (CLAIR Paris)

Le Centre japonais des collectivités locales (CLAIR Paris) est un bureau de représentation des collectivités territoriales japonaises en France. Créé en 1990, il poursuit depuis 30 ans sa mission de promotion de la coopération décentralisée franco-japonaise et favorise les échanges de bonnes pratiques locales entre nos deux pays.



Aperçu de l’exposition

Zone d’exposition principale

De nombreuses œuvres issues de diverses régions japonaises, centrées sur le thème « culinaire », et réalisées avec passion et rigueur par des artisans, seront exposées durant l’événement.

L’exposition comporte 6 catégories d’œuvres artisanales, afin de vous permettre de mieux saisir les subtilités de chaque technique et savoir-faire. Les catégories sont organisées de la sorte : « Laque traditionnelle *shikki* » (page 4), « Artisanat du bois » (page 6), « Poteries et céramiques *tōjiki* » (page 8), « Artisanat des métaux » (page 10), « Décorations » (page 12), et « Technologies » (page 14).



Proposition d’une collaboration culturelle

La designer française Cécilia Malka vous fera une proposition de table à manger française, préparée uniquement avec des œuvres et objets issus de l’artisanat japonais traditionnel. Ce projet vise à intégrer l’artisanat japonais à l’univers totalement différent de la culture culinaire française. (voir page 16)



© Amaryllis Joskovicz

Atelier découverte et initiation

Atelier découverte vous proposant de fabriquer un dessous-de-verre avec la technique du *kumiko* (spécialité du département de Nagano, le *kumiko* est une technique très précise et délicate d’assemblage du bois à la main, afin de créer un motif esthétique sans utiliser de clou ou de colle). Nous vous invitons à découvrir et ressentir par vous-même la sensibilité et la délicatesse de la technique traditionnelle du *kumiko*. (voir page 16)



Informations

Date : Du 2 au 13 mars (du mardi au samedi, fermé les jours fériés).
Horaires d’ouverture : 12h à 20h
Lieu : Maison de la culture du Japon à Paris (Rez-de-chaussée)
101 bis Quai Branly, 75015 Paris

-En raison des mesures gouvernementales prises par le gouvernement français pour lutter contre la crise sanitaire du Covid-19, l’ensemble de la programmation et des informations indiquées sont susceptibles de changer.

Retrouvez durant cette exposition pas moins de 108 œuvres et objets, rassemblés autour du thème « culinaire », et issus de 9 collectivités locales différentes de l’archipel japonais.

Ces œuvres et objets sont classés en 6 catégories, en fonction de l’usage ou de la matière première utilisée. Les catégories sont les suivantes : « Laque traditionnelle *shikki* », « Artisanat du bois », « Poteries et céramiques *tōjiki* », « Artisanat des métaux », « Décorations » et « Technologies ».

À travers cette exposition, nous vous invitons à porter votre attention sur les variations esthétiques de certains objets utilisant les mêmes matériaux, en encore sur l’usage pour lequel le produit est pensé lors de sa confection, afin de saisir toutes les subtilités des techniques artisanales locales, et, pourquoi pas, trouver un objet qui vous correspondra.

Pour la liste des objets exposés en fonction des collectivités locales exposantes, merci de consulter la description du plan.

Descriptif des catégories

 Laque traditionnelle *shikki*

Objets artisanaux réalisés à partir d’*urushi* (laque japonaise) issue de sève de « vernis du Japon » (famille d’arbre japonaise)

 Artisanat du bois

Œuvres artisanales réalisées à partir de techniques de travail du bois.

 Poteries et céramiques *tōjiki*

Le terme *tōjiki* regroupe à la fois la poterie (*tōki*) et la céramique (*jiki*).

 Artisanat des métaux

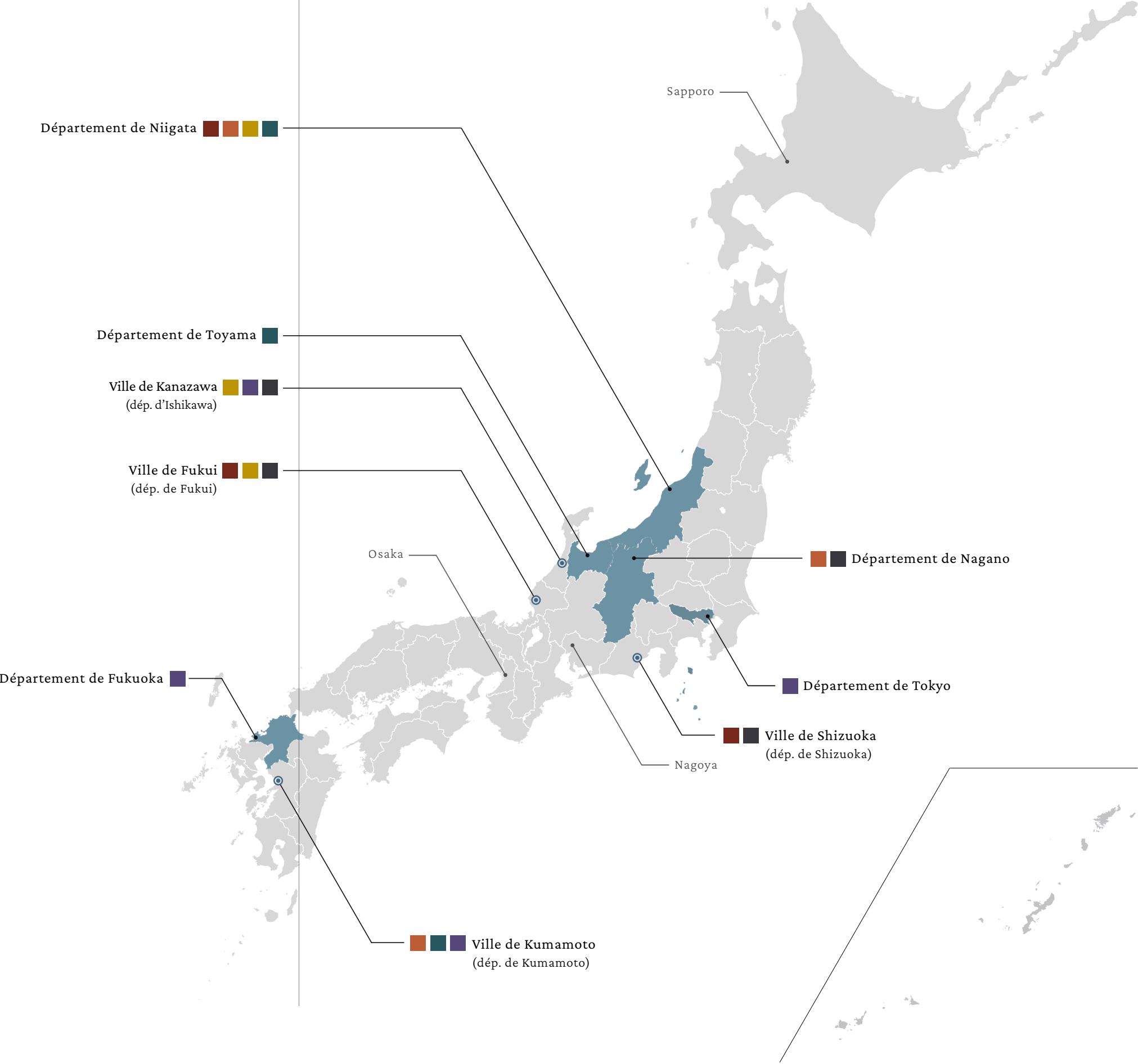
Objets et œuvres obtenues grâce à des techniques de transformation des métaux.

 Décorations

Œuvres artistiques décoratives destinées à sublimer votre table à manger.

 Technologies

Œuvres et objets issus du mélange subtil entre traditions et innovations technologiques.



Laque traditionnelle shikki漆器



Plateau laqué
Ville de Shizuoka (Dép. Shizuoka)

caractéristiques). L'histoire de la laque débute donc réellement lorsqu'elle fut appliquée à des objets, afin de les renforcer. La laque japonaise urushi est appliquée sur de nombreux objets au Japon, tels que les bols, les baguettes, les plateaux, les assiettes ou les boîtes à bentô traditionnelles, mais une des fonctions premières de la laque est également d'améliorer la résistance de ces derniers.

Au départ, en raison de la faible quantité collectée par arbre, la laque était un élément cher et difficile d'accès. Mais, grâce à des innovations et améliorations du procédé de fabrication, la laque est devenue beaucoup plus accessible durant le Moyen Âge, s'invitant dans les foyers de la population. La laque est un produit historique, apprécié à travers les générations au Japon.

La laque est indissociable du *washoku* (cuisine traditionnelle japonaise). Les objets en laque entrent également en jeu chaque année, lors de la célébration du Nouvel An. On retrouve systématiquement de la vaisselle ou des ustensiles en laque au sein du quotidien japonais, à la fois dans la culture culinaire, mais aussi à travers les fêtes et les traditions. Parmi ces plats et célébrations emblématiques impliquant des objets ou ustensiles en laque, on peut notamment citer le *o-zōni* (bouillon traditionnel généralement consommé au Nouvel An, et constitué de mochi, de légumes et de sauce soja ou de miso blanc) et le *chirashizushi* (plat traditionnel constitué de *sashimi* (tranches fines de poisson cru), de légumes et de riz vinaigré) préparé durant l'une des cinq fêtes traditionnelles annuelles. On retrouve également la laque à travers la boîte du *bentō* (repas traditionnel japonais transporté dans une petite boîte) mangé durant la *hanami* (coutume traditionnelle d'apprécier la beauté des fleurs de cerisiers, à partir de fin mars à début avril), ou avec l'*ohagi* (une pâtisserie traditionnelle japonaise, faite de riz et de pâte de haricots rouges), consommé durant le *higan* (période transitoire de 7 jours, entre l'équinoxe de printemps et d'automne dans le calendrier bouddhiste), ainsi que durant le rituel du mariage traditionnel.

Enfin, le service en laque joue un rôle crucial dans la cuisine *kaiseki* (forme traditionnelle de repas, composé de plusieurs petits plats servis conjointement), en particulier durant le point culminant du repas : le *wanmori* (soupe garnie de viande, de poisson et de légumes, servie dans un grand bol). L'umami (7^e saveur japonaise) du bouillon et les ingrédients de saison forment un délicieux mélange gustatif, que le bol en laque doit impérativement mettre en valeur, pour créer un esthétisme visuel. Le *wanmori* est considéré comme la « fleur de la gastronomie japonaise ».

Une grande importance est portée au choix d'une vaisselle en laque raffinée, qui reflète à la fois la personnalité d'un chef cuisinier, mais également la politique d'un établissement. La beauté et la délicatesse de ces objets augmentent avec le temps, ce qui encourage une utilisation longue et durable.

Conseils d'utilisation :

Grâce à sa résistance au vinaigre, les assiettes et bols accompagnent idéalement les plats vinaigrés, tels que l'escabèche. Les assiettes rondes, dont la laque reproduit un aspect métallique très esthétique et séduisant, seront idéales pour servir le plat principal. Le plateau, aux reflets brillants de la laque, met en valeur tous vos plats. Le vase à fleurs verni à la laque apportera quant à lui une touche esthétique nouvelle et raffinée à votre table à manger.



Assiette laquée
Département de Niigata



Cuillère laquée
Département de Niigata



Coupe à saké
Ville de Fukui (Dép. de Fukui)



Verre en zelkova
Ville de Fukui (Dép. de Fukui)



Vase à fleurs laqué
Ville de Shizuoka (Dép. de Shizuoka)



Repose-baguettes en papier laqué
Ville de Shizuoka (Dép. de Shizuoka)



Baguettes

Département de Nagano

Cette technique est utilisée depuis l’antiquité pour les cloisons mobiles telles que le *fusuma* (panneau coulissant japonais) et le *shōji* (porte coulissante en papier) dans les bâtiments traditionnels en bois. Chaque pièce est finement découpée et assemblée à la main avec une grande précision et une justesse technique extrême, ne laissant pas la place à la moindre erreur, même à l’échelle de 0,1 millimètre. Seul un artisan expérimenté peut créer un objet de toute beauté avec la technique du *kumiko*. En dehors de la décoration d’intérieur, on peut également observer l’apparition récente du *kumiko* au sein des salles à manger, avec notamment son utilisation dans la coutellerie, ainsi que dans les dessous-de-verre. Chaque objet est unique, avec des nuances et des couleurs qui évoluent au fur et à mesure de l’utilisation.

Les couverts en bois ont, quant à eux, également influencé notre approche au repas. Bien qu’elles soient utilisées dans toute l’Asie du Sud-Est, le Japon est le seul pays à n’utiliser que des baguettes, et pas de *saji* (cuillère asiatique). L’une des raisons principales vient de la généralisation du bol.

Le fait de porter directement le bol à la bouche est une coutume propre au *washoku* (cuisine japonaise traditionnelle), et s’explique par le fait que le bois isole la chaleur, permettant de tenir à la main un bol rempli de soupe chaude, et de le porter facilement à la bouche. De plus, les baguettes sont également indissociables du repas japonais, chaque membre de la famille possédant les siennes.

L’harmonie et la beauté finale de la table à manger dépendra des baguettes, et donc des matériaux utilisés lors de la réalisation. C’est pour cette raison que nos baguettes artisanales sont réalisées avec des bois de choix : du zelkova, un bois au grain subtil et délicat, ou du cyprès du Japon, dont la blancheur et la brillance permettent un travail du bois plus facile.

Le mélange culturel a également donné naissance, par la suite, à certains objets très esthétiques, tels que le porte-baguettes de Karuizawa. Fruit du mélange entre les techniques japonaises ancestrales et le style des meubles occidentaux, ce dernier possède une forme à la fois élégante et marquante.

Tous ces objets en bois sont réalisés à la main, avec soin et passion, et tirent profit de toutes les qualités du bois. Ils ajouteront sans nul doute, une touche de délicatesse « à la japonaise » à votre cuisine.

Conseils d’utilisation :

Grâce à son isolation thermique, le dessous de verre est parfaitement adapté pour un thé ou un café chaud. Il peut également s’utiliser en tant que petite assiette. Les baguettes et les porte-baguettes, fabriqués avec un bois rigoureusement sélectionné, vous accompagneront au long terme, à travers le temps. Le dessous-de-plat en *kumiko* apportera quant à lui une touche esthétique et chaleureuse à votre table. Nous sommes convaincus que la présence du bois dans votre cuisine et à votre table à manger vous permettra de ressentir la douceur et la grandeur de la nature, et de rendre ces instants plus agréables.

Artisanat traditionnel réalisé avec du bois. À la fois légères et robustes, ces œuvres en bois sont plus solides que la poterie et le verre, tout en possédant une excellente isolation thermique. Il est aussi dit que le bois possède des propriétés apaisantes.

70 % de la superficie du Japon étant constituée de forêts, le bois a toujours fait partie intégrante du quotidien des Japonais, en particulier à travers des objets du quotidien, tels que la vaisselle, les ustensiles et les meubles, mais également d’un point de vue artistique et culturel, avec de nombreuses œuvres et des techniques de travail du bois raffinées. Grâce à une diversité de plus de 200 variétés d’arbres (incluant les feuillus et les conifères), de nombreuses techniques de travail du bois ont pu voir le jour au Japon. Héritage d’une très longue histoire, cette technicité d’une précision extrême reçoit aujourd’hui des éloges dans le monde entier.

On peut prendre pour exemple le *kumiko*, qui est une technique traditionnelle héritée de génération en génération, et qui consiste à assembler le bois avec une grande précision, sans jamais avoir recours à des éléments externes (tels que des clous ou de la colle), tout en créant des motifs esthétiques.



Bonbonnière Fleurs de cerisiers en bois massif de katsura

Département de Nagano



Baguettes en Zelkova et
Repose-baguettes en châtaignier du Japon – Racine de lotus

Ville de Kumamoto (Dép. de Kumamoto)



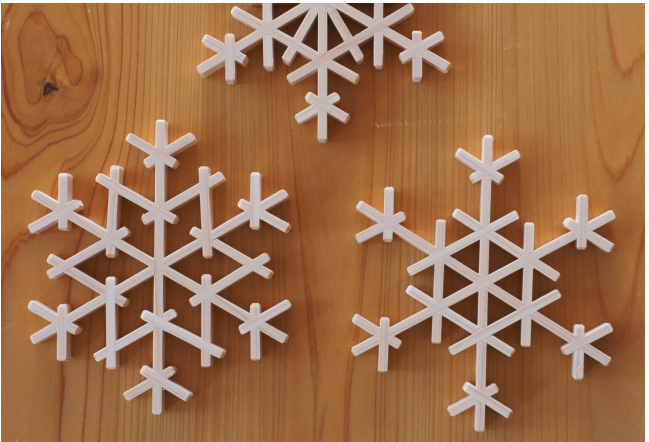
Boîte à accessoires Kumiko

Département de Nagano



Dessous-de-plat en kumiko en cerisier

Département de Niigata



Dessous-de-verre Cristaux de Neige en cyprès du Japon

Département de Niigata



Cuillère fleurs de cerisier en bois massif de cerisier noir

Département de Nagano

Poteries et céramiques tōjiki

陶磁器



Assiette rond en tuile

Département de Niigata

Le terme *tōjiki* désigne à la fois la poterie (*tōki*), faite principalement de terre, et la céramique (*jiki*), faite principalement de roches. La poterie est épaisse et absorbe beaucoup l’eau, permettant de ressentir la simplicité et la chaleur de la terre. La céramique est, quant à elle, plus fine et plus dure que la poterie, et conduit bien la chaleur. Le taux de verre infiltré dans la matrice cristalline est également très élevé, permettant d’avoir une céramique hyaline de toute splendeur.

L’histoire du *tōjiki* est très ancienne. On pense que les poteries de la période Jōmon (13 000, jusqu’à environ 400 avant l’ère commune) sont probablement les plus anciennes au monde. Par la suite, l’arrivée de nouvelles techniques depuis la péninsule coréenne, telles que la tour de potier et le four de cuisson permirent au *tōjiki* japonais de progresser à une vitesse fulgurante, jusqu’à être considéré aujourd’hui comme le meilleur au monde. L’arrivée du four à cuisson eut particulièrement une grande influence, la cuisson à plus de 1 000 degrés permettant d’obtenir des *tōjiki* beaucoup plus solides, mais également étanches. Ces savoir-faire et ces techniques furent d’abord transmis dans la région du Kansai, qui était alors le centre culturel et politique du Japon, puis progressivement à travers tout le Japon. Il existe aujourd’hui de nombreux lieux de production de *tōjiki* au Japon, et 31 types d’objets certifiés par l’État en tant qu’artisanat japonais traditionnel. On retrouve également des poteries liées au quotidien japonais, avec des vases, des pots en terre, des sets à saké ou des ustensiles de thé. C’est notamment le cas des *Echizen-yaki*, poteries réalisées à Echizen avec un des fours du *Rokkoyō* (terme collectif désignant les six fours distingués du Japon, ayant produit de la poterie de l’époque médiévale de nos jours, et appartenant aujourd’hui au patrimoine national).

L’évolution de la poterie et de la céramique est donc étroitement liée à la culture culinaire japonaise. La cuisine japonaise est réputée pour « s’apprécier visuellement », et on retrouve de nombreux *tōjiki* permettant de mettre en valeur les plats. On peut notamment prendre pour exemple la porcelaine *Kutani*, très colorée et élégante, ou encore les *Echizen-yaki*, qui permettent de profiter de la couleur naturelle de la terre, tout en mettant en valeur les nuances de cuisson. De plus, la vaisselle japonaise étant souvent utilisée à la main, elle est pensée dans les moindres détails (taille, poids, texture, design) pour une utilisation simple et ergonomique. Nous vous invitons à prendre directement entre vos mains un bol *Echizen-yaki*, ou un verre en porcelaine *Kutani*, et d’essayer de vous visualiser en train de boire du thé ou de l’alcool. Les poteries et céramiques jouent également un rôle crucial dans l’art du thé et l’*ikebana*, l’art de la composition florale. Au Japon, les *tōjiki* ne sont pas perçus seulement comme des outils ou de simples objets, mais aussi comme une expression artistique et spirituelle, accompagnant le quotidien de la population.

Conseils d’utilisation :

Nos petites tasses en porcelaine *Kutani* accompagneront parfaitement vos digestifs en fin de repas, tout en y apportant une touche de coloration agréable et raffinée. Savourez avec détente votre café, grâce à la simplicité et à la chaleur du bol *Echizen-yaki*. Vous pouvez également vous en servir pour vos snacks et vos apéritifs. Quant aux assiettes, leur adhérence est idéale pour servir du fromage.



Bol à thé matcha

Ville de Fukui (Dép. de Fukui)



Repose-baguettes en porcelaine

Ville de Kanazawa (Dép. d’Ishikawa)



Assiette ovale en tuile

Département de Niigata



Assiette à dessert carrée décorée à la feuille d’or

Ville de Kanazawa (Dép. d’Ishikawa)



Coupes à sake en porcelaine

Ville de Kanazawa (Dép. d’Ishikawa)



Carafe à eau

Ville de Fukui (Dép. de Fukui)



Plateau en cuivre

Département de Toyama

Les œuvres artisanales sont réalisées à partir de métaux, et leur texture, ainsi que leur couleur, varient en fonction du type de métal utilisé. On peut également observer des variations esthétiques en fonction des utilisateurs et du temps.

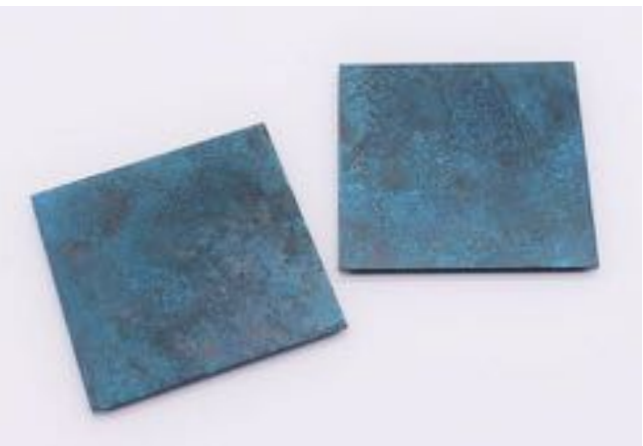
L'artisanat du métal fait référence aux objets artisanaux traditionnels obtenus grâce au travail et à la transformation du métal. Cet art a été introduit au Japon depuis le continent chinois et la péninsule coréenne, en 200 avant l'ère commune. Par la suite, les techniques de travail du métal évoluèrent à grande vitesse à travers le pays, en corrélation avec l'expansion du bouddhisme (les temples et les sanctuaires nécessitant de nombreux outils et statues en métal). Actuellement, le pays compte environ 1200 objets artisanaux traditionnels, dont une centaine appartiennent à l'artisanat du métal.

Parmi les nombreuses techniques traditionnelles qui existent aujourd'hui, il en existe une qui permet également de colorer le métal avec des couleurs vives, en tirant parti des propriétés corrosives de ce dernier. Les métaux principalement utilisés sont l'or, l'argent, le cuivre, le fer et l'étain, et chacun possède ses propres caractéristiques (brillance, méthodes de traitement et de transformation, durabilité, propriété calorifuge, conductivité thermique, résistance à la corrosion externe et à l'humidité...), qui détermineront le type d'objet à réaliser (couverts, ustensiles de cuisine ou pour la cérémonie du thé, couteaux, pots de fleurs, objets religieux...).

« L'expression visuelle » des objets en métaux change et évolue avec le temps et l'utilisation. Ces variations sont provoquées par de nombreux facteurs, tels que la nature du métal, le type d'aliments cuisinés, ou le type et la fréquence d'utilisation. On peut observer des changements d'expression parfois profonds sur les objets utilisés longtemps par l'homme. Cette caractéristique permet à chacun d'apprécier son propre objet, qui devient unique au monde. Le phénomène est le plus souvent observé avec des objets indispensables du quotidien japonais, tels que les couteaux, ou encore les théières traditionnelles. On utilise pour cela l'expression « élever » ou « faire grandir » son objet en métal. Nous vous invitons à découvrir ces objets artisanaux, afin de profiter du plaisir unique d'avoir un objet qui vous accompagne au quotidien, tout en évoluant en une œuvre esthétique unique à travers le temps.

Conseils d'utilisation :

Ce seau à glaçons en cuivre, utilisable également comme pot de fleurs, est idéal pour présenter avec élégance et raffinement une bouteille de vin ou de champagne, lors d'un dîner en famille ou avec vos amis. La théière traditionnelle est, quant à elle, parfaite pour vous servir une tisane en fin de repas. Les dessous de verre en cuivre, colorés d'un bleu vif, ne manqueront pas d'attirer le regard de vos invités. Enfin, les couteaux japonais, très coupant et d'une grande durabilité, vous permettront de réduire le temps de préparation des aliments, vous permettant de passer plus de temps avec vos proches, mais aussi de rendre chaque instant passé en cuisine plus agréable.



Dessous-de-verre en cuivre

Département de Toyama



Couteau (multiusage)

Ville de Kumamoto (Dép. de Kumamoto)



Coupe et verseuse à saké en métal

Département de Niigata



Seau à champagne

Département de Toyama



Couteau à tartiner

Département de Niigata



Pince à pâtes

Département de Niigata



Rond de serviette aux feuilles d’or
Ville de Kanazawa (Dép. d’Ishikawa)

l’or avait autrefois un autre usage, notamment dans le domaine médical, grâce à ses vertus médicinales. Cet usage revient actuellement sur le devant de la scène, avec une demande grandissante dans le domaine agro-alimentaire, mais également cosmétique. Parmi ces œuvres qui restent dans l’air du temps, on peut également citer le textile traditionnel, qui accompagne le quotidien à travers les vêtements et les décorations d’intérieur. Bien que chaque région possède ses propres méthodes et techniques, seulement 38 types de textiles sont reconnus en tant qu’artisanat traditionnel japonais par l’État. Parmi eux, on retrouve notamment le *Hakata-ori*, qui propose un textile à la fois souple, et robuste. La très haute qualité de ses *obi* (ceinture de kimono) est reconnue et appréciée à travers tout le pays.

Le *kusakizome*, une technique traditionnelle de teinture à base de végétaux, avait disparu, suite à l’arrivée des colorants chimiques au Japon. Cette méthode renaît aujourd’hui de ses cendres, grâce à une prise de conscience, et la protection de l’artisanat traditionnel. La diversification des usages intervient aussi dans le domaine du textile, à travers les utilisations de l’élégant *Hakata-ori*, à la fois souple et robuste, et des textiles bénéficiant de la coloration naturelle plus nuancée et profonde du *kusakizome*. On retrouve ces deux types de textiles traditionnels à travers les vêtements et les habits traditionnels japonais, mais leur présence s’étend également dans le domaine de la salle à manger, avec leur utilisation sur les sacs à bouteille de vin, ou sur les dessous-de-verre.

On dit souvent que la cuisine japonaise se « savoure avec les yeux ». Tous ces objets, dont la fonction primaire est simplement décorative, permettent de sublimer visuellement vos repas. Nos artisans vous proposent aujourd’hui, grâce à un savoir-faire hérité de plusieurs générations, des objets tels que les feuilles d’or ou le textile traditionnel, afin de mettre en valeur vos plats et transformer le moment du repas en un instant onirique.

Conseils d’utilisation :

La vaisselle décorée à la feuille d’or accompagnera parfaitement vos fêtes et réceptions, sublimant n’importe quelle table en un instant. À la fois léger et robuste, le sac à bouteille de vin en textile *Hakata-ori* impressionnera sans nul doute tous vos invités, grâce à son design et son esthétisme raffiné. C’est également une très bonne idée de cadeau pour un proche. Grâce à la coloration végétale du *kusakizome*, ainsi qu’à un design sobre et épuré, les dessous de verre apporteront quant à eux une touche chaleureuse à votre table.

Ces objets sont conçus pour décorer votre table à manger, et créer une atmosphère apaisante et féerique. Appréciez visuellement vos repas, grâce à des feuilles d’or d’une brillance parfaite, qui ne s’oxydent pas et ne se décolorent pas, ou encore grâce à des textiles à la fois souples et robustes, et aux couleurs délicates.

Au Japon, de nombreuses techniques décoratives sont nées à travers le mode de vie traditionnel et l’artisanat. Les feuilles d’or sont présentes dans de nombreuses œuvres artistiques et traditionnelles depuis très longtemps au Japon, telles que le textile, la laque et les décorations d’intérieur. Elles sont réalisées avec de l’or, ainsi qu’une infime quantité d’argent et de bronze, puis amincies au marteau et étirées jusqu’à obtenir une feuille d’une finesse extrême. La technique artisanale du martelage de l’or en une fine couche requiert de la part de l’artisan une grande technicité, ainsi qu’un effort physique considérable, combiné à beaucoup de persévérance. Actuellement, 98 % de la production nationale est réalisée à Kanazawa, dans le département d’Ishikawa. Bien qu’on puisse l’apercevoir souvent en décorations (avec les *tōjiki* ou le verre),



Assiette en verre et en or
Ville de Kanazawa (Dép. d’Ishikawa)



Dessous-de-verre en chanvre
Ville de Kumamoto (Dép. de Kumamoto)



Verre à vin
Ville de Kanazawa (Dép. d’Ishikawa)



Sac à bouteille de vin en soie
Département de Fukuoka



Grues en origami aux feuilles d’or comestibles
Ville de Kanazawa (Dép. d’Ishikawa)



Repose-couverts décorée à la feuille d’or
Ville de Kanazawa (Dép. d’Ishikawa)



Cuillère en papier laqué

Ville de Shizuoka (Dép. Shizuoka)

Synergie entre tradition et modernité. Nous sommes heureux de vous présenter de nombreux produits, issus du mélange entre matériaux nouveaux, techniques nouvelles, et traditions. Nous avons opté pour un design reflétant à la fois l’aspect moderne et traditionnel.

« L’artisanat traditionnel est le point de départ des activités de fabrication au Japon ». Cette citation vient du fondateur de Panasonic, Kōnosuke Matsushita, également surnommé « le dieu de la gestion » au Japon. L’artisanat traditionnel n’est pas seulement le point de départ de la fabrication d’objets, mais aussi celui du « nouvel artisanat japonais », qui est le fruit de la combinaison de la technologie, qui est un des symboles du Japon, et les traditions. De nouvelles œuvres uniques ont vu le jour grâce à l’application des méthodes artisanales traditionnelles sur des matériaux nouveaux, obtenus grâce à des technologies modernes. Ou bien, est-ce les technologies nouvelles qui insufflent une valeur nouvelle aux matériaux traditionnels ?

De nombreux types de produits sont élaborés tour à tour, tels que les dessous-de-verre et les sets de table réalisés avec un matériau nouveau, à la fois léger et robuste, et décorés à la feuille d’or traditionnelle. Les bols et les assiettes rondes réalisées à base de matériaux synthétiques peuvent rivaliser avec la laque en termes de solidité, de durabilité et de design. Le manchon de tasse en cuir laqué est, quant à lui, obtenu grâce à une technique inédite permettant d’appliquer de la laque (autrefois utilisée pour renforcer les produits), sur du cuir, sans que ce dernier ne se fissure, et tout en conservant sa souplesse. On peut également prendre pour exemple les feuilles de papier renforcées avec un mélange de laque et de sable, permettant, par l’intermédiaire du pliage, d’obtenir des cuillères ou de la vaisselle moderne, à la fois durable et résistante à l’huile.

Dépassant les notions de cuisine occidentale ou japonaise, ainsi que la notion de lieux et d’époques, ces œuvres d’un genre nouveau sont en accord avec le mode de vie contemporain. Grâce à cette synergie entre tradition et modernité, découvrez des œuvres uniques, nées de l’héritage des traditions et du savoir-faire des artisans locaux japonais.

Conseils d’utilisation :

Ce set de table est réalisé avec des matériaux de construction et décoré avec des feuilles d’or. À la fois souple et robuste, il ne manquera pas d’impressionner vos invités grâce à sa dorure étincelante et raffinée. Les petits bols au design moderne offriront quant à eux des reflets agréables à vos boissons fraîches, telles que du vin blanc ou de la sangria à l’orange.

Adaptées pour tous les types de repas, aussi bien japonais qu’occidentaux, les assiettes en papier renforcé ne manqueront pas de devenir un incontournable de votre table à manger, grâce à leur design singulier, rappelant l’*origami* (art du pliage), ainsi que leur grande polyvalence, permettant un usage en toute circonstance.



Set de table

Ville de Kanazawa (Dép. d’Ishikawa)



Manchon de tasse en cuir laqué

Département de Nagano



Assiette en papier laqué

Ville de Shizuoka (Dép. de Shizuoka)



Petit bol

Ville de Fukui (Dép. de Fukui)



Assiette

Ville de Fukui (Dép. de Fukui)



Bol

Ville de Fukui (Dép. de Fukui)

Proposition d’une collaboration culturelle



© Amaryllis Joskovicz

Cécilia Malka
Styliste Photo/ Set Designer

Passionnée par les objets, Cécilia Malka, dit ne jamais arrêter d’apprendre des choses et des personnes qui l’entourent. Avec plus de 15 ans d’expérience dans l’identité visuelle et la scénographie, elle exerce aujourd’hui en qualité de set designer et styliste dans l’art de vivre.

www.ceciliamalka.com

Commentaire de Cécilia Malka

« L’art de la table japonais est intimement lié à la nature et à l’artisanat. Les techniques traditionnelles de poterie, forge, laque ou sculpture sont une immense richesse. C’est cela qui m’a beaucoup charmée lors de mon voyage au Japon en 2016, et dont les images me suivent encore aujourd’hui.

En France, l’art de la table est, comme au Japon, très codifié, mais il est aussi une certaine fantaisie qui voudra que l’on puisse installer des éléments de décoration, ou que l’on apporte les plats et que l’on se serve directement à table. La passerelle entre nos deux cultures se fait donc naturellement, par l’importance de la tradition, de l’héritage, mais également par le biais de la nature. J’aimerais évoquer le caractère éphémère des choses, l’impermanence. Je souhaite amener le visiteur à regarder ces objets, fabriqués par la main de l’homme pour la plupart à partir de matières organiques, dont les lignes parfois imparfaites sont la nature même de leur beauté.

Les couleurs, qui ne sont que terre, bois, rouille, minerai seront amenées à se patiner avec le temps. C’est cette beauté simple, mais si forte que j’aimerais raconter. Ces objets n’évoquent pas l’agitation urbaine, mais bien la nature que l’on aime contempler, et qui apporte un sentiment de tranquillité. Ce sont ces deux principes de *wabi* et *sabi**, comme je les ai compris, que j’ai tenté d’exprimer sur cette table. Je suis très heureuse de collaborer avec vous sur ce projet et j’espère qu’il vous plaira. »

*Le *wabi-sabi* est une expression japonaise désignant un concept esthétique liant la simplicité, la solitude et la mélancolie avec l’altération par le temps des objets.



Atelier découverte et initiation



Le *kumiko* est une technique artisanale traditionnelle consistant à assembler avec précision des petits morceaux de bois, afin d’obtenir des motifs esthétiques. Technique d’assemblage la plus ancienne au monde, on retrouve notamment le *kumiko* sur les rambardes du temple bouddhique Hōryū-ji, bâti en 607 après J-C. Venez participer à cette opportunité unique de ressentir la sensibilité et la précision du *kumiko*, qui est une technique d’assemblage pratiquée uniquement à la main, et sans l’intervention d’éléments externes (tels que des clous ou de la colle).

Jour : 6 mars 2021

Horaires : Première session de 14h à 15h, deuxième session de 15h à 16h.

Frais d’inscription : 6 euros

Participation sur une réservation (au maximum 10 personnes) avec enfant(s) possible

Département de Niigata

Situé au centre de Honshū, du côté de la mer du Japon, le département de Niigata bénéficie d’un environnement naturel riche et diversifié. Partagée entre la mer, les rivières, les plaines et les montagnes, c’est une région charmante offrant aux visiteurs les bienfaits de la nature et un charme unique en fonction des saisons.

La région possède un climat instable avec de grosses variations de température, mais aussi des cours d’eau abondants, offrant des conditions idéales pour l’agriculture, l’arboriculture fruitière et les rizières. Parmi cette culture culinaire riche et variée, on retrouve notamment du riz et du saké.

De plus, le département de Niigata regroupe également depuis la nuit des temps de nombreux savoir-faire et techniques artisanales au sein de son territoire, donnant ainsi naissance à diverses productions artisanales attrayantes. Parmi elles, on peut notamment citer l’industrie de traitement des métaux de la ville de Tsubame (initialement producteur de clous japonais), l’industrie de fabrication de tuiles dans le secteur de Yasuda, qui a vu le jour grâce à la découverte de gisements d’argile de qualité supérieure, ou enfin la laque de Niigata, qui était anciennement le port d’escale de la route commerciale reliant Ezo (terme historique pour la région d’Hokkaido) et Kamigata (terme historique pour la région du Kansai).

« **Kumiko** »

Le *kumiko* est une technique traditionnelle de menuiserie artisanale consistant à assembler très minutieusement le bois sans avoir recours aux clous, tout en créant des motifs esthétiques.

Elle est notamment utilisée pour les cloisons mobiles telles que le *fusuma* (panneau coulissant japonais) et le *shōji* (porte coulissante en papier) dans les bâtiments japonais traditionnels en bois. Cette technique requiert une précision et une justesse technique extrême, ne laissant pas la place à la moindre erreur, même à l’échelle de 0,1 millimètre. Le *kumiko* a également obtenu une visibilité à l’international durant les dernières années, notamment grâce à son utilisation dans le domaine de la coutellerie, ainsi que dans le design.

« **La laque de Niigata** »

Anciennement port d’escale des navires *Kitamae* sur l’une des principales routes commerciales du Japon durant l’époque d’Edo (1603-1868) à l’ère Meiji (1868-1912), Niigata est une ville portuaire ayant prospéré en tant que lieu de rassemblement de marchandises depuis les temps anciens. Grâce à ce statut, la ville bénéficia de nombreuses cultures locales, ainsi que la transmission de diverses techniques de laquage, donnant notamment l’appellation « trésor de *kawarinuri* (techniques de laquage) » à la laque de Niigata. Puis, durant le 19^e siècle, l’extension du commerce jusqu’à Edo (ancien nom de Tokyo), Osaka puis Hokkaidō conféra à Niigata son statut parmi les principaux lieux de production de laque. Actuellement, cinq techniques de laquage possèdent la certification nationale d’artisanat traditionnel, mais cet art ne cesse d’évoluer au fil des jours, avec notamment la naissance de nouvelles techniques telles que le *yūhi-nuri* (coucher de soleil) et le *oborogin-nuri* (argent trouble).

« **Acier inoxydable** »

La ville de Tsubame Sanjō possède une renommée internationale dans le domaine du traitement des métaux. Cela s’explique principalement par la concentration de nombreuses industries spécialisées dans l’inox à Tsubame, produisant à elles seules plus de 90 % de la production nationale de vaisselles occidentales (centrées sur la coutellerie) en inox. La valeur en tant que marque ne réside pas seulement dans un nom, mais dans une qualité obtenue grâce aux artisans qui travaillent corps et âme sur les détails de chaque produit, en combinant l’aspect de la productivité avec des équipements et machines dernier cri, et celui des traditions avec des techniques artisanales transmises de génération en génération. C’est donc cette expérience de longue date qui permet aux artisans d’avoir des techniques si précises et des sens si affûtés, et d’ainsi vous offrir des œuvres qui combinent à la fois esthétisme visuel et simplicité d’utilisation. Le soutien chaleureux et unanime de la part des cuisiniers, aussi bien à l’échelle nationale qu’internationale, ainsi que les nombreux achats effectués par un chef aux trois étoiles dans le guide Michelin lors de sa visite à Tsubame Sanjō, sont une bonne illustration de cette qualité et de cette confiance.

« **Tuiles Yasuda** »

Réputées pour leur solidité, leur faible absorption d’eau, leur excellente isolation thermique et leur bonne résistance au froid, ces tuiles traditionnelles de couleur gris fer possèdent une histoire de plus de 200 ans. Parfaitement adaptées pour les toits des maisons, des sanctuaires ou encore des temples, leur utilisation est très répandue et fréquente, aussi bien au sein du département qu’à l’extérieur de celui-ci. Produite minutieusement à la main par les artisans, la vaisselle en tuile Yasuda a été nommée « *Tsuki* » (qui signifie la lune en japonais), en référence à son élégante couleur gris fer, ainsi qu’à sa surface irrégulière rappelant le paysage lunaire. Ces irrégularités propres aux tuiles Yasuda permettent d’obtenir une adhésion accrue, facilitant aussi bien le maniement de l’assiette à la main que l’adhérence des aliments dans cette dernière, permettant ainsi de faire des présentations esthétiques et élaborées.



Rizières en terrasses d’Hoshitoge



Plaines de Niigata et riz de Niigata



Crevettes Nanban

Département de Toyama

Département de la « confection », Toyama est un représentant symbolique du côté de la mer du Japon. La région bénéficie d’abondantes ressources saisonnières et d’un environnement naturel d’une beauté sublime, avec notamment Tateyama, culminant à 3 015 m d’altitude, et la baie de Toyama, qui fait partie du « Club des plus belles baies du monde ».

La culture culinaire locale est très riche et très variée, avec des fruits de mer frais, des fruits des montagnes, des légumes, mais aussi de l’eau pure et du riz, permettant la confection d’excellents sakés.

Surnommée la « réserve aquatique naturelle », la baie de Toyama abrite pas moins de 500 espèces marines, telles que des sérioles du Japon, des crevettes blanches (variété japonaise) ou des calmars lucioles, et représentent pour un trésor culinaire inestimable.

De plus, en raison des conditions climatiques et environnementales rudes, le Département était autrefois coupé du monde chaque hiver. Ces conditions de vie difficiles développèrent au sein de la population une mentalité active et entreprenante, basée sur la rigueur et la persévérance.

Les objets sont créés avec une grande dévotion, en tirant le meilleur parti de l’environnement, de la culture et de l’histoire de Toyama. Grâce à ces efforts dévoués du peuple, les techniques ont pu être perfectionnées au fil des générations, nous offrant aujourd’hui des créateurs et artisans insufflant un vent nouveau sur l’artisanat et la fabrication, avec une vision mondialiste. L’artisanat de Toyama s’enrichit constamment en originalité et en ingéniosité à chaque nouvelle époque qu’elle traverse.

« Takaoka-dōki - Le cuivre de Takaoka »

Véritable fierté du Département, le Takaoka-dōki (cuivre de Takaoka), est un artisanat traditionnel très réputé, consistant à fabriquer des récipients et objets divers grâce au travail du cuivre. La production du Département représente la part de marché majoritaire dans le domaine de la métallurgie et de l’alliage en cuivre au Japon. L’histoire du cuivre et de la forge à Takaoka commença en 1611, lorsque le seigneur Maeda Toshinaga, du Clan Kaga, souhaite évaluer le niveau de prospérité de la ville, et rassembla plusieurs grands artisans au quartier des forgerons. Les objets artisanaux forgés grâce à des techniques traditionnelles reçurent durant l’ère Meiji (1868-1912) un retour très positif, y compris à l’étranger, avec notamment l’Exposition universelle de 1873, à Vienne. Grâce à des techniques affûtées et affinées de génération en génération durant 400 ans, les artisans sont capables de fabriquer des objets de toutes les dimensions, allant aussi bien du petit vase à fleurs ou du *kōro* (brûle encens en cuivre traditionnel), à la statue géante en cuivre ou à la cloche de temple bouddhique.

Actuellement, les expositions d’objets à l’étranger proposent de nombreux produits alliant à la fois design esthétique et utilité au quotidien. Afin de rester dans l’air du temps, nous proposons une gamme de produits très appréciés et répondant à ces critères, avec des carillons japonais en laiton, de la vaisselle en étain, ou encore des matériaux et des services à saké décorés avec une technique de coloration artisanale et traditionnelle.

Les produits présentés dans le cadre de cette exposition sont issus d’une technique de coloration traditionnelle. La technique de la « coloration du cuivre » n’est pas effectuée avec de la peinture, mais avec un équilibre subtil et délicat entre des produits chimiques non-dangereux et le travail des flammes, permettant d’obtenir des couleurs vives sur le cuivre ou le laiton. Cette technique continue d’évoluer encore aujourd’hui, permettant la conception de produits originaux, mais également de matériaux de construction, utilisés par exemple dans les installations commerciales, les restaurants et les hôtels. Nous souhaitons offrir un point de vue nouveau sur le savoir-faire traditionnel et sur la beauté du métal aux pays occidentaux et asiatiques, et faire la transition avec la génération suivante.

Le seau à champagne présenté durant l’exposition est fabriqué à partir d’une plaque de cuivre, qui est colorée à l’extérieur grâce à la technique traditionnelle de coloration. La partie interne est ensuite polie, afin d’offrir un contraste très esthétique entre la coloration traditionnelle externe et la couleur apaisante du cuivre. Le confort de la vaisselle et des objets de maison, tels que les plateaux, les repose-couverts ou les dessous-de-verre, augmente avec l’utilisation, grâce à une texture de plus en plus agréable au toucher. Enfin, chaque objet est travaillé et coloré par un artisan, ce qui offre des couleurs sublimes, mais aussi différentes et uniques au monde.



Chaîne de montagnes Tateyama vue par la côte d’Amaharashi



Le village de Suganuma, au style gasshō - Hiver



Crabes des neiges rouges

Ville de Kanazawa, département d’Ishikawa

La ville de Kanazawa, dans le département d’Ishikawa, est située du côté de la mer du Japon, dans la partie centrale de Honshū. Entourée par des montagnes verdoyantes et traversée par les rivières Sai et Asano, la ville bénéficie d’un environnement naturel riche et abondant. Les activités de la vie locale sont également très riches et diversifiées, avec des spectacles traditionnels et de l’artisanat. La ville a prospéré durant l’époque moderne en tant que ville fortifiée du domaine de Kaga, sous la protection du clan Maeda, avec des revenus records de plus de 1 000 000 *koku* (unité de mesure japonaise traditionnelle de volume du riz, permettant de mesurer la richesse, 1 *koku* représentant environ 180 L). La ville ayant été épargnée par les guerres durant 400 ans, les quartiers historiques sont toujours intacts, tandis que l’artisanat et les pratiques culturelles et culinaires traditionnelles sont toujours très présentes dans le quotidien des citoyens. D’autre part, la ville continue de se développer culturellement dans l’air du temps, avec notamment l’arrivée de l’art contemporain, symbolisée par le musée d’art contemporain du XXI^e siècle de Kanazawa.

La ville de Kanazawa est très réputée pour son artisanat, avec de nombreux objets et industries traditionnelles. On peut notamment citer les six industries principales, catégorisées par l’État en tant qu’artisanat traditionnel japonais, et utilisées pour la promotion de l’artisanat japonais, avec la laque de Kanazawa, le *Kanazawa-haku* (dorure à la feuille d’or), le *Kaga-yūzen* (technique de coloration traditionnelle des kimono), la vaisselle *Kutani* (porcelaine japonaise), la broderie de Kaga et les autels bouddhistes de Kanazawa.

En dehors de cette catégorisation, il est également possible de trouver de nombreuses œuvres, telles que l’*Ōhi-yaki* (set de thé en poterie traditionnelle), les incrustations *Kaga-zōgan* (technique de sculpture d’un métal avec l’incrustation d’autres métaux), le *chagama* (pot ou bouilloire en métal, utilisée lors de la cérémonie du thé), l’artisanat *kiri-kōgei*, le *mizuhiki* de Kaga (art des sculptures en nœuds, avec des cordelettes de papier tressées), les appâts de pêche de Kaga, le papier japonais *Futamata*, les *temari* de Kaga (balles traditionnelles japonaises en tissu) ou encore les gongs de temples.

La qualité de ces nombreux savoir-faire traditionnels fut reconnue et valorisée en 2009, avec l’adhésion à l’initiative du réseau des villes créatives de l’UNESCO, dans la catégorie « Artisanat et Arts populaires ».

Enfin, la richesse de la culture culinaire locale, héritée et perpétuée depuis l’époque d’Edo (1603-1868), fait également partie du patrimoine culturel de Kanazawa, avec les fruits de mer, les légumes de Kaga, les « *Jiwamon* » (terme local pour désigner les ingrédients locaux), le thé japonais, les sakés locaux, la vaisselle traditionnelle, et les multiples techniques de préparation spécifiques.

« Le Kanazawa-haku »

Le Kanazawa-haku (dorure à la feuille d’or) trouve son origine en 1593, lorsque Maeda Toshiie, fondateur du domaine de Kaga, ordonna la production de feuilles d’or et d’argent.

Par la suite, le clan Maeda décida d’établir une culture traditionnelle des samouraïs à la fois sublime et raffinée, comprenant le *Nō* (genre théâtral traditionnel), le *Sadō* (l’art du thé), et l’artisanat, notamment présent sur les dorures des armures. Suite à ces nouvelles mesures, la demande de feuilles d’or et d’argent explosa, et de nombreux artisans-doreurs furent conviés à Kanazawa.

Cependant, le shogunat Tokugawa réglementa l’utilisation de l’or et de l’argent avec des lois très strictes, interdisant la production de feuilles d’or en dehors d’Edo (ancien nom de Tokyo) et de feuilles d’argent en dehors de Kyoto.

La tradition et les techniques de l’artisanat et de la dorure se perpétuèrent malgré tout, à travers les feuilles de laiton, et les retouches de feuilles d’or et d’argent achetées à Edo et Kyoto. Grâce à des mouvements et des procédures acharnées de la part des artisans, une dérogation fut finalement donnée aux artisans-doreurs, autorisant officiellement les dorures, à condition que ces dernières soient sous contrôle du clan.

Durant l’ère Meiji (1868-1912), la réglementation concernant les feuilles d’or et d’argent fut abrogée. Tandis que la production de dorures déclina à Edo, celles de Kanazawa, qui bénéficiait de techniques bien plus sophistiquées et d’un climat plus adapté pour le travail des dorures, fut reconnue à sa juste valeur dans tout le pays. De plus, Kanazawa se développa dans ce domaine à une vitesse folle, notamment grâce à l’arrivée des machines à dorure, jusqu’à établir un statut incontestable de leader dans la production nationale (actuellement, 99 % de la production nationale vient de Kanazawa).

La caractéristique de la feuille d’or (ou d’argent) de Kanazawa réside dans sa finesse : 1 cm³ d’alliage d’or est étiré à une l’épaisseur 10 000 fois inférieure de 1 mm. À la fin du processus, la surface de la fine couche de 1 mm est d’environ 9,7 m². Une très grande technicité et de longues années d’expérience sont nécessaires afin d’obtenir un résultat similaire. Sa finesse permet une utilisation diversifiée dans d’autres métiers artisanaux, tels que la laque ou les autels bouddhistes, mais également dans la restauration de sites du patrimoine mondial, tels que le Kinkaku-ji (le pavillon d’or de Kyoto) ou le Nikkō Tōshō-gū (sanctuaire shinto inscrit depuis 1999 au patrimoine mondial de l’humanité, et situé dans le département de Tochigi). Ces dernières années, de nombreux domaines d’application nouveaux sont explorés, afin de rester dans l’air du temps. On retrouve les dorures sur des décorations d’intérieur, des produits alimentaires tels que des confiseries et du saké, et des produits cosmétiques.



Jardin Kenroku-en



Château de Kanazawa et porte Ishikawa-mon



Légumes de Kaga

Ville de Fukui, département de Fukui

Grâce à sa topographie et ses ressources naturelles, la ville de Fukui bénéficie d’une culture culinaire très riche. La Ville se situe sur les côtes de la mer du Japon. Ses ports étant très proches des zones de pêche, il est possible de manger durant toute l’année du poisson et des fruits de mer d’une fraîcheur absolue.

De plus, l’air pur et l’eau limpide permettent à la Ville de bénéficier des conditions idéales pour la production de riz et de saké. Le riz « Koshihikari », le plus consommé au Japon, est originaire de ces terres.

L’artisanat traditionnel est également très présent et très populaire autour de la ville de Fukui. Le département fait partie des 6 grands producteurs de poteries nationaux, avec les *Echizen-yaki* (poteries traditionnelles d’Echizen, dans le département de Fukui, cuites dans un des six fours du patrimoine national), et fait aussi partie des 4 plus grands producteurs d’objets travaillés à la laque au Japon. Grâce à cette diversité, il est possible d’apprécier l’art culinaire, à la fois sur le plan gustatif, mais aussi artistique et culturel, à travers la vaisselle artisanale. Nous vous invitons à découvrir et apprécier la richesse culturelle et culinaire de Fukui.

« Poteries *Echizen-yaki* »

Les poteries présentées durant l’exposition sont réalisées par l’artiste Gotō Tetsu. On retrouve également ses œuvres dans le restaurant japonais « Echizen soba Tōgō », à Paris.

Vieux de 850 ans, le four traditionnel d’Echizen fut désigné en 2017 comme *Rokkoyō*, un terme collectif désignant les six fours distingués du Japon, ayant produit de la poterie de l’époque médiévale de nos jours, et considérés comme patrimoine national. Fabriquées avec de la terre cuite d’Echizen, les poteries *Echizen-yaki* sont très résistantes, et furent également utilisées pour le stockage de teintures, telles que le bleu indigo.

Les nombreuses poteries partagent donc cette solidité liée au matériau, mais également une finition soignée. Parmi ces objets étroitement liés au quotidien (tels que des vases, des bols, des pots de fleurs), nous avons rigoureusement sélectionné une seule catégorie à vous présenter : les ustensiles de thé. Simples d’utilisation et agréables en main, les *matcha chawan* (bols traditionnels pour préparer le thé vert matcha) et le *mizusashi* (pot à eau froide utilisé lors de la cérémonie du thé) sont proposés avec une boîte portant la signature de l’artiste Gotō Tetsu.

« Laques d’Echizen »

La laque d’Echizen, qui fait partie des 4 principales laques du Japon, possède une histoire vieille de plus de 1 500 ans (la plus vieille parmi les 4). La particularité du savoir-faire régional ne réside pas uniquement dans les techniques héritées de 1 500 ans d’histoire, mais aussi dans ce désir constant d’innovation et de recherche de modernité, avec l’élaboration expérimentale de nouvelles techniques. On peut notamment citer l’usage de résine, ou encore de laque polyuréthane.

Les objets réalisés avec de la résine sont bien plus résistants et s’ébrèchent difficilement. La plupart du temps, la résine est mélangée avec de la poudre de bois, afin d’obtenir une bonne durabilité, mais également pour conserver la texture agréable du bois.

Quant aux objets réalisés avec la laque polyuréthane, leur design moderne aux couleurs vives est renforcé par la laque, offrant des objets esthétiques d’une grande solidité. Nous avons également des objets entièrement en bois, combinant à la fois de la laque et de la laque polyuréthane. La laque d’Echizen, c’est la recherche constante d’un parfait équilibre entre les techniques traditionnelles et modernes.

La laque d’Echizen est apparue il y a 1 500 ans, lorsque l’empereur de l’époque reconnut la très haute qualité technique des artisans de la laque. Malgré une si longue histoire, les techniques continuent d’évoluer encore aujourd’hui, de génération en génération. Cette technicité et ces compétences se reflètent à travers la quantité d’objets en laque fabriqués, qui représente environ 70 % de la production nationale. Les objets commercialisés sont tenus en haute estime par les critiques et les professionnels du monde entier, notamment grâce à leur solidité et leur esthétisme, qui permettent de mettre parfaitement en valeur le *washoku* (cuisine traditionnelle japonaise) dans les restaurants et les auberges japonaises.



Cerisiers pleureurs du temple Asuwa-jinja



Jardin Yōkōkan



Nouilles Oroshi Soba d'Echizen

Ville de Shizuoka, département de Shizuoka

La ville de Shizuoka est le chef-lieu du département de Shizuoka, et se situe près du centre de Honshū. La Ville bénéficie d’un climat très doux et de riches environnements naturels, avec notamment les Alpes japonaises au nord et la baie de Suruga au sud, et la vie et la culture des habitants ont été façonnées par cette nature omniprésente.

La culture culinaire du département de Shizuoka est caractérisée par les pêches de *shirasu* (alevins et nourains) et de crevettes *sakura* (variété japonaise) dans la baie de Suruga, qui est connue pour être la plus profonde du Japon. De plus, le climat tempéré et la présence de nombreux ruisseaux et courants d’eau permettent d’avoir les conditions idéales pour l’arboriculture fruitière de mandarines et de fraises, ainsi que la culture de wasabi.

L’histoire de l’artisanat traditionnel de Shizuoka remonte à environ 470 ans, époque où la ville de Shizuoka était encore appelée « Sunpu », du temps du clan Imagawa.

Plus tard, durant l’époque d’Edo (1603-1868), de nombreux grands artisans furent rassemblés depuis tout le pays à Sunpu (Shizuoka), à l’occasion de la construction de plusieurs bâtiments appartenant à la famille Tokugawa, tels que le château de Sunpu, le sanctuaire Kunōzan Tōshō-gū et les sanctuaires Sengen.

Certains artisans décidèrent alors d’établir domicile sur place, et transmirent leurs savoir-faire et leurs techniques aux générations suivantes, permettant ainsi à la ville d’obtenir un statut de capitale majeure de la production artisanale. L’artisanat de la laque connut alors un grand succès, au point d’être exporté à l’étranger.

Ce succès donna naissance à de nombreuses industries et techniques, telles que le *maki-e* (technique consistant à parsemer de la poudre d’or sur la surface laquée, puis de dessiner des motifs au pinceau), les *geta* (chaussures traditionnelles en bois) laquées ou encore le *hikimono* (application d’une technique de poterie pour tailler et travailler le bois).

De plus, de nombreux autres produits artisanaux tels que la teinture japonaise et les poupées traditionnelles *Hina ningyō* (poupées très détaillées utilisées lors de la fête du *Hina matsuri*, le 3 mars) virent le jour en tant qu’industries locales, tandis que la division des tâches permit d’obtenir une production de masse.

L’artisanat traditionnel de la ville de Shizuoka n’est pas seulement caractérisé par son approche artistique et esthétique, mais également par le concept d’un artisanat en tant qu’industrie, profondément enraciné dans le quotidien des habitants.



Pinède de Miho-no-Matsubara



Champs de thé



Mandarines japonaises

« Laque de Suruga »

Il est difficile de déterminer précisément à quel moment la laque, métier traditionnel de Shizuoka, a fait son apparition. Il existe des traces de travail de la laque sur le site archéologique de Toro, datant de plus de 2 000 ans, durant la période Yayoi.

Appelée « laque de Suruga », la laque de Shizuoka fut autrefois utilisée pour les objets du quotidien, tels que des bols en bois ou des paniers en bambou. L’approche esthétique et artistique se développa quant à elle avec l’arrivée progressive de nombreux artisans de la laque depuis tout le pays. Les produits traditionnels tels que les miroirs à main, le *jūbako* (ancêtre de la boîte à bentō, généralement utilisé lors des célébrations et événements spéciaux) et les ustensiles de thé connurent notamment un grand succès auprès des samourais, en tant que souvenirs. Des commodités travaillées à la laque furent d’ailleurs exposées à l’Exposition Universelle de Paris en 1867, peu de temps après l’ouverture des frontières du Japon.

La laque est un agent de revêtement naturel résistant à la chaleur et à l’humidité, mais également aux acides et aux alcalins alimentaires, ainsi qu’à l’alcool. Enfin, grâce à sa composition issue des plantes, elle attribue à la vaisselle des propriétés antibactériennes.

« Plateau »

Ces plateaux sont confectionnés grâce à une technique spécifique de la laque de Suruga, appelée le *kawarinuri*. Grâce au mélange de grains de sable avec la laque, on obtient un teint et une texture mate, caractéristique qu’on ne retrouve pas dans les objets laqués habituels.

Le design des créateurs italiens permet ici de parfaitement tirer profit de l’éclat rayonnant de la laque lustrée, vous offrant ainsi un plateau élégant et raffiné, adapté à n’importe quelle salle à manger.

« Assiettes et cuillères »

Vaisselle qui tire profit des techniques japonaises de l’*origami* (art du pliage). Nous avons repensé et modernisé l’usage de la laque pour la société actuelle.

Grâce à la technique d’imprégnation du papier, nous sommes parvenus à créer un produit bien plus solide que le papier, mais conservant la douceur tactile de ce dernier. La protection de la laque permet évidemment de faire des lavages directs à l’eau, pour une utilisation toujours plus simple et optimale.

« Baguettes et pose-baguettes »

Symbole de la culture culinaire japonaise, nous vous proposons aujourd’hui des baguettes travaillées à la laque. Subtile combinaison de vermillon et de noir, les couleurs traditionnelles du Japon, ces baguettes ont été pensées pour instaurer une atmosphère à la fois sobre et apaisante. Les pose-baguettes sont réalisés quant à eux grâce aux techniques *origami*.

« Vase à fleurs »

Souvent utilisé en décoration d’intérieur au Japon, nous avons revisité le vase à fleurs en bois laqué, afin de le faire évoluer en *ichirin zashi* (vase en bois laqué pour une fleur unique). Sa forme chaleureuse, mettant en avant l’élégant grain du bois, ajoutera une touche subtile et reposante à votre salle à manger. La laque permet évidemment de verser sans crainte de l’eau, pour une utilisation toujours aussi simple.

Département de Nagano

Très vaste, le département de Nagano, composé de 77 communes, possède un environnement naturel très riche, composé à la fois de montagnes imposantes et de ruisseaux limpides. Chaque commune possède ses propres spécificités climatiques et culturelles, donnant ainsi naissance à travers le quotidien à un artisanat et un savoir-faire très varié. Venez découvrir ces nombreuses œuvres débordantes d’énergie et de toute beauté du département de Nagano.

« La laque de Kiso »

La finition à la laque sur les cyprès de Kiso est une spécialité locale de la ville de Shiojiri. Grâce à la protection du domaine d’Owari (clan Tokugawa) durant l’époque d’Edo (1603-1868), la ville de Shiojiri a pu se développer en même temps que la route commerciale *Nakasendō*, durant l’avènement des cinq routes majeures. La découverte de gisements locaux d’argile riche en fer durant le début de l’ère Meiji (1868-1912) a ensuite permis la réalisation d’objets en laque bien plus robustes.

De plus, grâce à un climat estival très frais, la région possède un environnement propice pour le travail de la laque, donnant ainsi naissance à de nombreuses techniques locales.

La ville propose également un artisanat de produits laqués ancrés dans notre époque, impliquant principalement de jeunes artisans, et suivant les méthodes traditionnelles. Les manchons de tasse en cuir laqué présentés aujourd’hui sont nés d’un désir profond de diffuser à travers le monde un point de vue nouveau sur les différentes colorations et les nombreuses possibilités représentées par la laque.

En temps normal, la laque durcie et se fissure lorsqu’elle est appliquée sur du cuir. Cependant, grâce à une technique de pointe, l’application de laque sur le cuir, tout en préservant la souplesse de ce dernier est rendue possible, vous offrant ainsi un produit au matériau unique au monde.

Profitez pleinement des magnifiques colorations de la laque pour vous détendre durant votre quotidien, aussi bien durant une pause au travail qu’en prenant un café, lors d’une après-midi ensoleillée.



L’étang «Kagami-ike», qui reflète les montagnes de Togakushi



«Cirque glaciaire de Senjōjiki», Alpes centrales du Japon



«Oyaki», plat local qui perpétue la richesse culturelle de Shinshū

« Les sculptures sur bois de Karuizawa »

Nées à Karuizawa, l’un des principaux lieux de villégiature du Japon, mais également une ville culturelle et touristique internationale, ces sculptures ont été à l’origine fabriquées pour l’ameublement des résidences secondaires appartenant aux étrangers.

À travers 130 années d’existence, la combinaison de l’artisanat japonais et de l’esthétisme occidentale donna naissance à un style de mobilier unique, assorti aussi bien aux chambres de styles occidentales que japonaises. Les étrangers étant très friands de l’esthétisme japonais, des motifs emblématiques du Japon tels que les cerisiers en fleurs ou celui du raisin furent sculptés sur les meubles. Cette pratique se perpétue encore aujourd’hui.

Chacun de nos produits de vaisselle présentés aujourd’hui est fait à la main par des artisans, et leur brillance augmentera au fur et à mesure des utilisations. Notre cuillère en bois offre quant à elle un confort agréable en bouche, grâce à la texture lisse du bois.

Fruit de l’héritage des techniques artisanales et traditionnelles, mais également de l’esprit d’innovation et de modernisation, nous vous proposons aujourd’hui ces objets artisanaux fabriqués avec passion et appréciés à travers les époques.

« Shinshū kumiko zaiku »

L’artisanat *Shinshū kumiko* est utilisé depuis l’époque d’Edo (1603-1868) dans les sanctuaires, ainsi que dans les temples et les châteaux. Il s’agit d’une technique traditionnelle consistant à travailler le bois uniquement à la main, afin de créer des motifs esthétiques sans jamais avoir recours à des éléments externes lors de l’assemblage (clous, colle).

La réalisation d’un *kumiko* nécessite de la part de l’artisan une connaissance parfaite des caractéristiques du bois employé, ainsi qu’un travail extrêmement minutieux, combiné à une faculté à garder toujours une image du résultat final en tête.

Nous avons le plaisir de vous présenter aujourd’hui notre gamme de vaisselle, permettant de mettre en valeur à la fois le bois de haute qualité utilisé, ainsi que l’esthétisme des motifs du *kumiko*, et également des petites boîtes en bois, qui permettent d’admirer la précision et la justesse technique de l’artisan lors de la réalisation.

En dehors de son utilisation classique en tant que matériau, l’artisanat *Shinshū kumiko* possède également un gros potentiel pour la conception d’objets esthétiques nouveaux, notamment grâce à son design unique et travaillé.

En ce qui concerne les dessous-de-verre, nous avons prévu de faire un atelier découverte pour offrir l’opportunité à chacun de faire soit même l’assemblage, afin de sentir la finesse et la délicatesse de l’objet.

Département de Fukuoka

Situé au nord de la région de Kyūshū, le département de Fukuoka est divisé en quatre territoires (Kitakyūshū, Fukuoka, Chikugo et Chikuhō), en fonction de leurs caractéristiques géographiques, historiques, économiques et sociales.

Entouré de quatre mers aux particularités différentes (la mer de Genkai, la mer d’Hibiki-nada, la mer de Suōnada et la mer d’Ariake), le Département possède toujours des sources de fruits de mer et de poissons frais en abondance. Des montagnes et des plaines s’étendent à l’intérieur des terres, offrant un cadre idéal pour une agriculture saine.

L’arboriculture fruitière est également très répandue, permettant de trouver des fraises *amaō* (variété japonaise), des figes *toyomitsuhime* (également variété japonaise), des mandarines, des poires et du raisin en abondance.

Également surnommé « Le trésor culinaire », le département de Fukuoka est réputé pour ses nombreuses spécialités locales, telles que les ramen, les udon, le ragoût *motsunabe* (*motsu* signifiant entrailles, le *motsunabe* est généralement réalisé avec des tripes de bœuf et de porc, ou d’autres abats, mélangés à des légumes, du tofu, de la bonite…) et le *mizutaki* (fondue japonaise au poulet et aux légumes).

De plus, la région compte le plus grand nombre de *yatai* (stands ambulants de restauration) de tout le Japon, offrant notamment des paysages très colorés de nuit, et très appréciés par la population.

Le Département est également un point de transition central pour les transports nationaux et internationaux, et prospère en tant que porte d’entrée de l’Asie. Il a des liens étroits avec les autres pays asiatiques, et possède de ce fait une grande diversité culturelle et technologique. Quant à l’apparition du *Hakata-ori* (textile traditionnel japonais produit dans le département de Fukuoka), son origine remonte à environ 780 ans, et l’apprentissage à Song (Chine) d’une technique de travail du textile par un commerçant. Le savoir fut légué de génération en génération, jusqu’au jour où les descendants du commerçant partirent à nouveau en Chine, à Ming, afin d’améliorer et de perfectionner cette méthode de travail, et d’ainsi créer le *Hakata-ori*.

« Sac à bouteille de vin »

Le *Hakata-ori* est une étoffe de soie fabriquée avec des fils de trame épais, combinés avec rigueur à des fils de chaîne plus fin. L’histoire de son utilisation remonte à l’époque de Kamakura (1185–1333), lorsque le *Hakata-ori* était utilisé en offrande pour le shogunat. Le motif alors utilisé, le *kenjō-gara* (motif du cadeau, de l’offrande) sera par la suite adopté comme motif symbolique du *Hakata-ori*. Il sera catégorisé officiellement en tant qu’artisanat traditionnel japonais en 1976.

La fermeté et la solidité du tissu sont obtenues grâce à un travail rigoureux de précision, consistant à serrer environ 10 000 fils de chaîne dont la circonférence est inférieure à 1 mm, à l’aide des fils de trame bien plus épais. Le *Hakata-ori* possède également une très grande réputation à travers tout le pays en tant qu’*obi* (ceinture de kimono) de haute qualité, dont le confort d’utilisation est inégalé. De plus, ces dernières années ont vu la création de nombreux objets très diversifiés, passant aussi bien par les plus classiques (*kimono*, *obi*), que des cadeaux et des décorations d’intérieur.

Les sacs porte-bouteille tirent parti des particularités du textile *Hakata-ori*, permettant d’avoir un sac à la fois « souple, mais robuste ». Léger et presque indéformable (le tissu garde sa forme), chaque article est travaillé à la main, aussi bien au niveau du tissu que de la couture, rendant chaque pièce unique. Grâce à son design simple et épuré, apportez une touche d’élégance et de raffinement lors de vos dîners avec des invités. Un sac porte-bouteille est également un très beau cadeau à faire à un proche. Le désir de voir ce cadeau accompagner longuement un proche rejoint la philosophie et l’histoire même du *Hakata-ori*. Vous pouvez évidemment l’utiliser dans bien d’autres situations, en fonction de vos envies et de vos goûts !



Les rochers mariés de Sakurai Futamigaura



Route vers le temple Miyajidake-jinja



Ragoût Motsunabe, spécialité locale de Hakata

Ville de Kumamoto, département de Kumamoto

La ville de Kumamoto est située au centre de Kyūshū. Traversée par les rivières Shirakawa, Kasegawa, Midorigawa, la ville de Kumamoto peut compter sur ses réserves d'eau souterraine pour subvenir aux besoins de la population, ce qui lui a valu le surnom de « ville de l'eau ». On retrouve à Kumamoto de nombreuses spécialités locales très appréciées par les habitants du Département. Parmi ces spécialités possédant une histoire de plus de 400 ans, on retrouve notamment les *Chōsen ame* (bonbons au riz, au sucre et au sirop de fécule, ayant une texture proche du mochi), ou encore le saké rouge, consommé lors d'une tradition du nouvel an, et indispensable pour la cuisine locale. De plus, on retrouve sur place de nombreux artisanats traditionnels, tels que les *Higo-zōgan* (incrustations et décorations d'objets en fer, avec des feuilles d'or ou d'argent), des couteaux et objets tranchants forgés à la main, ou encore des jouets japonais traditionnels. Nous sommes fiers de vous présenter lors de l'exposition nos couteaux, notre menuiserie et nos textiles, tous fabriqués et travaillés avec des méthodes traditionnelles.

« Les couteaux de Kawajiri »

Les couteaux de Kawajiri trouvent leur origine à l'époque de Muromachi (1336-1573), lorsqu'un forgeron du nom de « Naminohira Yukiyasu » a parcouru le Japon à la recherche d'une eau pure de qualité supérieure, jusqu'à arriver à Kawajiri et s'y installer. Son commerce se développa rapidement grâce à la protection de la famille Hosokawa durant l'époque d'Edo (1603-1868).

Les couteaux de Kawajiri sont fabriqués avec une technique appelée le « forgeage par intrusion », qui consiste à insérer un acier solide de qualité supérieure au milieu du fer doux. Très tranchants, ces couteaux permettent d'obtenir une découpe nette et précise. Vous pouvez le constater en passant très délicatement la lame sur une feuille de papier, qui sera découpée sans effort. De plus, ces couteaux sont robustes et durables, en plus d'être esthétiques.

Les couteaux traditionnels de Kawajiri présentés durant l'exposition s'utilisent principalement pour couper des légumes, de la viande ou du poisson, et sont présents dans de nombreux foyers japonais.

« Menuiserie artisanale »

Au Japon, 70 % du territoire national est constitué de forêts. Le bois est donc un matériau très répandu et très utilisé au sein de la société japonaise. La menuiserie artisanale a également toujours fait partie du quotidien japonais, depuis les temps anciens. Lors de cette exposition, nous vous présenterons des baguettes japonaises en bois de zelkova, parfaitement adaptées pour manger des plats japonais. De la laque de noix de cajou est appliquée sur ces baguettes. Le bois de zelkova, en plus d'être durable, possède également des propriétés bactéricides et répulsives contre les insectes. Les porte-baguettes en forme de chat sont réalisés à partir de bois de cerisier au grain assez fin, car ce dernier engendre peu de pelures de bois durant la conception. Quant aux porte-baguettes en forme de racine de lotus, ils sont réalisés avec du bois de châtaignier, connu pour sa durabilité, et font référence aux racines de lotus à la moutarde, une spécialité locale. Ces porte-baguettes sont tout à fait utilisables en France, en tant que repose-couverts pour les petites cuillères ou fourchettes.

« Tissage *hataori* »

Le *hataori* est une technique de travail du textile, réalisée à l'aide d'une machine traditionnelle de tissage appelée « *hata* », permettant de nouer les fils de chaîne et les fils de trame.

Il existe trois techniques principales de tissage : le *hira-ori* (technique la plus classique de tissage uniforme), l'*aya-ori* (tissage diagonal) et le *shusu-ori* (plusieurs couches par fils). Le produit que nous vous proposons est issu d'une nouvelle technique appelée *sugi-aya-ori*, en référence à son tissage en forme de V, similaire à la forme des feuilles de Sugi (cèdre du Japon). Les fils sont 100 % en lin, et permettent donc de réguler l'humidité de l'air. La teinture appliquée est un bleu indigo, appelé également « Japan blue ». La teinture possède des caractéristiques antibactériennes et des effets déodorants.



Château de Kumamoto © Bureau général du château de Kumamoto



Omotenashi Bushō-tai du château de Kumamoto © Omotenashi Bushō-tai du château de Kumamoto



Viande chevaline © Ville de Kumamoto

Département de Tokyo

Tokyo, capitale du Japon, est le centre politique et économique du pays et fait face à l’océan Pacifique. Son réseau ferroviaire, bien développé, compte plus de 600 gares ; et près de 14 millions d’habitants vivent intra-muros. La population totale de la région métropolitaine de Tokyo est estimée à environ 39 millions de personnes. C’est l’aire urbaine la plus peuplée au monde. L’actuelle Tokyo était autrefois appelée Edo. De nombreux objets d’artisanat de Tokyo, à commencer par les teintures *Some Komon*, sont nés durant « l’époque d’Edo » entre le début du XVII^e siècle et la seconde moitié du XIX^e siècle. À la fin de l’époque d’Edo, avec les réformes de Kansei et de Tenpō mises en œuvre entre la seconde moitié du XVIII^e siècle et le milieu du XIX^e siècle, les restrictions sur les produits de luxe se durcissent, et même les petits objets tels que les peignes, lorsqu’ils étaient jugés trop fastueux, étaient saisis et remis aux magistrats. C’est pourquoi, à cette époque, les motifs sobres à « rayure » ou les « petits motifs *komon* » se sont généralisés, et l’on a vu naître un sens esthétique d’un genre nouveau, lequel consistait à « se rendre élégant dans le respect des réglementations », en utilisant des petits accessoires et une doublure sur des vêtements simples. Cette mode « dans le style Edo » continue de vivre dans la culture, mondialement connue, des jeunes tokyoïtes contemporains, notamment à travers la culture otaku qui se concentre autour du quartier d’Akihabara, et la mode du quartier de Harajuku. En outre, il n’est pas exagéré de dire que Tokyo, où se concentre une grande diversité de cuisines, de plats et d’ingrédients provenant de tout le pays, est la première ville gastronomique au monde. Les plats extrêmement populaires que sont « les sushis, les soba, l’anguille et les tempura », aussi appelés « quatre mets du Yamato (ancien nom du Japon) », sont tous nés durant l’époque d’Edo, dans cette même ville de Tokyo.



Porte du Temple Sensōji



Tempura

« *Tokyo some komon* »

Le *komon* est un type de teinture au pochoir apparu durant l’époque de Muromachi qui s’est popularisé à l’époque d’Edo. On dit que l’appellation *komon-gatasome* (littéralement : « teinture au pochoir de petits motifs ») a été choisie en raison de la finesse des motifs que permet cette technique, par opposition aux teintures de type *daimon-gatasome* (grands motifs) et *chumon-gatasome* (motifs de taille moyenne). Le style *komon* s’est développé au début de l’époque d’Edo, avec la teinture de motifs minutieux sur les kamishimo (vêtements traditionnels portés par les samouraïs). Avec l’installation à Edo des résidences de diverses familles de daimyos (seigneurs féodaux) venus de tout le pays, le nombre d’individus appartenant à la classe des samourai a augmenté dans la ville d’Edo, et la demande en teinture *komon* s’est considérablement accrue. Chaque famille choisissait un motif qui lui était propre, et l’arborait. Au début, les petits motifs *komon* étaient réservés aux vêtements des samourai, mais lorsque la culture de la classe des chōnin (citadins) a commencé à prospérer à partir de la moitié de l’époque d’Edo, l’usage de la teinture *komon* s’est généralisé. On en est venu à teindre également les kimonos, vestes, et autres vêtements indispensables aux gens du peuple dans leur vie de tous les jours : la demande a encore augmenté, et les teinturiers ont travaillé avec ardeur. Au début de l’ère Meiji, en raison de la proclamation de l’Édit Danpatsu-rei (obligeant notamment les samourai à couper leur chignon traditionnel), et sous l’effet de l’occidentalisation, la demande de teinture *komon* pour les jeunes hommes diminue largement, mais celle pour les kimonos des femmes a continué d’augmenter. Vers le milieu de l’ère Meiji, on fabrique des *hōmongi* (kimonos semi-formel, aussi appelés kimonos de visite) à petits motifs de fleurs avec cette même technique de teinture *komon-gatasome*, et les kimonos de femmes à motifs de fleurs sont encore très appréciés de nos jours.

◆ Ateliers ◆

Tokyo some komon : Techniques de teinture et de tissage de kimono

- Le samedi 6 mars 2021 de 14h00 à 14h45, et de 15h00 à 15h45
- Tarif : 25 euros par personne (matériel compris)
- Réservations sur le site www.mcjp.fr
- Le nombre de place est limité à 20 personnes par séance

L’artiste textile Akiyo Kajiwara présentera une technique de base d’impression au pochoir et vous pourrez réaliser un motif traditionnel japonais en katasome sur un tote bag.



Le *Tokyo some komon* est un type de teinture caractérisé par la finesse de ses motifs géométriques et par son extrême élégance. Destinés à l’origine pour l’ornementation des *kamishimo* (vêtements traditionnels portés par les samourai), les motifs teints avec ces pochoirs étaient si minutieux que, vus de loin, ils semblaient unis. Plus un samourai était de rang élevé, plus les motifs des kimonos qu’il portait devaient être minutieux ; c’est pourquoi des techniques de teintures très élaborées ont été mises au point, et c’est ainsi que ce style est apparu à l’époque sous l’appellation *Edo Komon*, avec des motifs toujours plus délicats et précis. Dans le cadre de cet atelier, l’intervenant présentera l’histoire de la teinture de style *Tokyo some komon* tout en exposant de véritables pochoirs *katagami* d’époque, puis les participants pourront s’initier à la teinture en utilisant les pochoirs mis à disposition.

Maison de la culture du Japon à Paris (Co-organisateur)

Depuis 1997, la Maison de la culture du Japon à Paris propose de faire découvrir les différentes facettes de l’art et de la culture japonaise qu’elle soit traditionnelle ou contemporaine à travers une programmation riche et variée : spectacles vivants, concerts, cinéma, conférences ou encore cours et ateliers (cérémonie du thé, calligraphie, ikebana, origami, manga, etc...). Elle a également pour mission de promouvoir l’enseignement de la langue japonaise et le développement des échanges intellectuels. La Maison de la culture du Japon à Paris représente la Fondation du Japon en France et les manifestations qui s’y déroulent sont organisées en partenariat avec l’Association pour la Maison de la culture du Japon à Paris.



101 bis Quai Branly, 75015 Paris
Tél. 01 44 37 95 00 / 01
www.mcjp.fr
<https://www.facebook.com/MCJP.officiel>
https://twitter.com/MCJP_officiel
https://www.instagram.com/mcjp_officiel/

Collaboration avec l’espace boutique de la MCJP « Takumi Flavors »

Concept-store culturel et gastronomique dédié au Japon sous toutes ses formes. Située au rez-de-chaussée de la Maison de la culture du Japon à Paris, la boutique Takumi flavors est un concept-store ayant ouvert ses portes en janvier 2020, et vise à devenir un carrefour de découvertes et de transmissions culturelles des produits japonais à Paris. Afin d’approfondir et de prolonger l’expérience de l’artisanat japonais, nous vous proposons deux projets collaboratifs inédits.



**Sélection de produits locaux
Du 15 décembre 2020 au 13 mars 2021**

Nous vous proposons une sélection de produits alimentaires locaux, ayant une affinité avec l’artisanat traditionnel proposé lors de l’exposition. Venez découvrir des spécialités des différents collectivités locales exposantes non-commercialisées en France, telles que du saké, des confiseries ou des ingrédients locaux.

**Préventes
Du 15 décembre 2020 au 27 février 2021**

Les objets et œuvres artisanales sont disponibles à la vente chez Takumi Flavors.

Takumi Flavours
101 bis Quai Branly, 75015 Paris
Tél. 01 44 55 36 15
<https://takumif.com/>
Les objets et œuvres artisanales sont disponibles également sur le site du 1er au 28 février 2021

Renseignement :
Clair Paris : <https://www.facebook.com/clair.pra/>
MCJP : 01 44 37 95 01 (www.mcjp.fr)

Credits :
Production : Euro Japan Crossing
Design & graphisme : AtoY

